

CLOSTRIDIUM BOTULINUM DALAM PRODUK BAHAN PANGAN YANG DIOLAH DENGAN PANAS (STUDI PADA PRODUK IKAN KALENGAN)

Oleh: SITI DARODJAH -- G101880157
(1993 - Skripsi)

Penelitian yang dilakukan dan dibahas dalam skripsi ini adalah Clostridium Botulinum serta faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhannya dalam produk ikan kalengan pada kondisi penyimpanan normal, yaitu derajat keasaman (ph) dan kadar garam (NaCL). Penelitian tersebut telah dilaksanakan di silayah Kodia Semarang dengan tujuan untuk mengetahui adalah Clostridium Bolitium dalam produk ikan kalengan serta untuk mengetahui apakah faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada kondisi penyimpanan normal masih memenuhi syart untuk tumbuhnya Clostridium Bolitium.

Sampel diambil sebanyak 30 buah produk ikan kalengan dengan berbagai merk dan atau jenis dari tujuh toko swalayan yang merupakan anggota populasi tak terhingga yang terdapat di pasaran wilayah Kodia Semaerang

Sebagian besar produk ikan kalengan yang diteliti yaitu sebanyak 24 produk (80%) belum kadaluwarsa dengan rata-rata waktu selang sampai kadaluwarsa 11,7 bulan.

Semua produk ikan kalengan yang dikultur, yaitu sebanyak 30 produk (100%) tidak menunjukkan adanya clostridium bolitium serta mempunyai derajat keasaman (ph) antara 5,5-6,5, mengandung NaCL 2-4% dari berat total produk ikan kalengan.

Faktor lingkungan mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme dalam produk ikan kalengan pada kondisi penyimpanan normal masih memenuhi syarat untuk tumbuhnya clostridium bolitium.

Perlu dilakukan penelitian serupa secara rutin denang memperhatikan selang waktu sampai kadaluwarsa serta menggunakan prosedur pemeriksaan yang lebih lengkap dan penelitian terhadap jenis bakteri lain.

Kata Kunci: Clostridium Bolitium, Ikan Kalengan